Pubblicato: maggio 2026

Url: https://www.academia.edu/167420519/srizza

Briciole di lessico lucano:
bëlbandë, ndromësë

Sebastiano Rizza

(se.rizza@gmail.com)

I am a part of all that I have met;
Yet all experience is an arch wherethrough
Gleams that untravelled world, whose margin fades
For ever and for ever when I move[1]
(Alfred Tennyson, 1809-1892: *Ulysses*)

Sommario. – In queste note si pone l'attenzione su due termini del lessico alimentizio lucano, *bëlbandë* e *ndromësë*, ripercorrendone la storia in una prospettiva mediterranea che supera i confini regionali.

Parole chiave; Millefanti, milinfanti, bëlbandë, ndromësë, dromca, cùscusu.

È sempre affascinante ripercorrere la storia delle parole perché riserva grandi sorprese e proietta in un mondo sconosciuto. Ogni parola, anche la più comune, ha una storia e un'individualità e, proprio come ogni essere vivente, nasce, cresce e muore o, per meglio dire, cade nel dimenticatoio. Forse sono questi i motivi per cui l'etimologia affascina anche, o forse soprattutto, chi linguista non è, spingendolo a interrogarsi su "chi fuor li maggior sui". Da questi presupposti ha sicuramente origine la cosiddetta etimologia popolare o paretimologia: il bisogno di attribuire a un termine sconosciuto un patrimonio genetico, un'identità e un senso compiuto, associandogli un termine già familiare, il più delle volte per somiglianza fonetica.

Per quanto possa sembrare singolare, l'approfondimento di parole apparentemente banali può svelare rapporti, antichi di secoli, fra popoli e contaminazioni culturali. È quanto emerge anche da questo articolo, in cui mi soffermerò su due sinonimi lucani, *bëlbandë* e *ndromësë*, che denominano un piatto ascrivibile alla cucina povera.

• Nelle citazioni si è mantenuta la grafia delle fonti.

[1] «Ciò che incontrai nella mia strada, ora ne sono una parte. / Pur, ciò ch'io vidi, è l'arcata che s'apre sul nuovo: / sempre ne fuggono i margini via, man mano che inoltro» (trad. di Giovanni Pascoli, in *Traduzioni e riduzioni*, raccolte e riordinate da Maria, Bologna, Nicola Zanichelli, 1913, p. 179).

BËLBANDË

In un breve articolo online dal titolo *Storia della pasta di Pignola*[2], partendo da esigui elementi documentari sulla presenza, nel Settecento, di un "maccheronificio" nel paese lucano alle porte di Potenza, lo storico locale Vincenzo Ferretti si sofferma su una specialità alimentare della «tradizione pignolese», consistente in «piccoli granelli di pasta fresca» ricavati da «un impasto ben duro frammentato dal passaggio sulla grattugia», da consumarsi in brodo o con i legumi, che viene chiamata, in dialetto, *bilbandë* (meglio trascritto *bëlbandë*).

Va da sé che il concetto di "tradizione pignolese" debba intendersi in senso lato e non esclusivo. Paste similari, sebbene con nomi e modalità di fattura diversi, interessano vari paesi del Mediterraneo; si può quindi dedurre che i popoli, per volontà propria o per costrizione, abbiano sempre adottato strategie di convivenza in ogni campo dell'esistenza, risoltesi in contaminazioni reciproche.

Per una visione d'insieme, oltre alla consultazione di una quindicina di dizionari lucani di ambito locale - di cui si indica di volta in volta l'autore -, mi sono avvalso del *web*, che mi ha permesso di ricavare alcune varianti interessanti, pur nell'incertezza trascrizionale (mantenuta nelle citazioni) da parte degli utenti fb e degli autori di articoli -.

Innanzitutto va citato il *Vocabolario del dialetto anzese* di Donato Ruggieri che ci restituisce il termine *bəlbandə* - sovrapponibile alla forma pignolese[3] - con la seguente chiosa: '*s m pl.* pasta, in genere cotta in brodo o con le lenticchie, fatta in casa grattugiando grossolanamente un impasto ben sodo di farina, uova, sale ed acqua' (2025: 94). Allo stesso tipo lessicale vanno ascritti *mbillibanti / mbilimbanti* di Tito (Greco 1990: 212), *mbillimbant* di Corleto Perticara (fb), *bil bal* (prob. per *(m)billëballë*) di Armento (fb), *mblmband* a Stigliano (fb), a cui si aggiungano il bitontino *millembànde* 'sorta di pasta casalinga, da minestra' (Saracino 2013: 287). Tutte queste varianti sembrano connesse, almeno nell'etimo, con la *Minestra di mille fanti* descritta dal gastronomo e fine letterato Pellegrino Artusi (2001: 64, 26):

> «Mezzo uovo per persona è più che sufficiente per questa minestra, quando si è in parecchi. Prendete un pentolo e in fondo al medesimo ponete tanti cucchiaini colmi di farina quante sono le uova; aggiungete parmigiano grattato, odore di noce moscata, una presa di sale e per ultimo le uova. Frullate ogni cosa insieme ben bene e versate il composto nel brodo quando bolle, facendolo passare da un colino di latta a buchi larghi, rimestando in pari tempo il brodo. Lasciate bollire alquanto e servite».

Del termine *millefanti* abbiamo testimonianza già (forse la prima) in due ricette di Bartolomeo Scappi (1570: 55*r* e 55*v*), intitolate rispettivamente: *Per fare una minestra con fior di farina, & pangrattato uolgarmente detta mille fanti* (cap. CLXXI) e *Per far mille fanti di fior di farina per conseruarlo* (cap. CLXXII). È tuttavia noto che paste simili venissero consumate in epoca precedente. Non mancano, poi, attestazioni più tarde: ad es. nel *Libro dello scalco* di Cesare Evitascandalo: «Millefanti, cioè oua battute con cortelli, con farina, pan grattato, e caso, poi criuellato per foratoro, sarà granita come poluere d'archibugio, cotti in brodo grasso con gola di porco, ò cereuellato dentro» (1609: 97) e nella *Lucerna de' corteggiani* (*sic*) del napoletano Gio. Battista Crisci, in cui si propongono «Millefanti stufati con brodo grasso, e prouola» (1634: 112) o, in alternativa, con «cascio cauallo fresco» (ib.: 255). Un quindicennio dopo, il marchese Vincenzo Tanara (1648: 33) ne tramanda la

[2] https://storiaglocale.com/storia-della-pasta-di-pignola/.
[3] Trivigno e Castelmaggiore rispondono ugualmente con *bilbant* (Web).

realizzazione a base di mollica di pane: «Pane di nuoua pasta» ammollato e pestato nel mortaio e «poi con ouo fresco, e poca farina, se gli fa pigliar forma di pasta, della quali altri ne fanno mille fante (*sic*), altri assottigliandola con mattarella, ne fanno tagliolini detti di Monache [...]»[4].

L'etimologia della denominazione *millefanti* rimane incerta e le proposte sono varie. Nel chiosare il sic. *milinfanti* 'semolino', Gioeni propone dubitativamente il gr. *mylífatos* o *myléfatos* (*μυλήφατος*), che vale «macinato, tritato, come in ital. chiamasi il cruschello, o altra cosa tritata» (1984 [1885]: 180) e secondo Biundi sarebbe paragonabile al *cùscusu* (1857: 232). Di diverso avviso Alessio (1947: 87), che interpreta il secondo elemento come *(in)fanti* e conclude che si possa pensare a una sorta di pasta in origine a forma di figurine umane. Sulla stessa scia il GDLI (1961-2009, X: 408), che rimanda al numerale *mille* e a *infante*[2], quest'ultimo inteso appunto come 'bambino'.

Il termine *bëlbandë* di Pignola e Anzi, ammettendo la lambdacizzazione di *-r-*, suggerisce una sovrapposizione di *bërbandë* 'birbante' a *millefanti* (quest'ultimo per un supposto originario *lestofante*), interpretabile pertanto come la *pasta dei birbi*, vale a dire degli accattoni o dei poveri.

Ndromësë

Ricavo questo termine da fb. A Tolve (PZ), secondo quanto scrive l'autore del post, *ndromësë* sarebbe usato come sinonimo delle varianti dialettali di *millefanti*. La voce è interessante in quanto, sotto il profilo linguistico, travalica non solo i confini lucani ma anche quelli nazionali per approdare in Albania. Si può ritenere che sia stata introdotta dalle popolazioni di lingua albanese che si stabilirono nel Sud Italia fra il XV e il XVIII sec., costituendo l'*Arbëria* italiana, di cui la Basilicata fa parte, insieme a Calabria, Sicilia, Campania, Puglia, Molise e Abruzzo.

Se ne ha infatti testimonianza nelle varie parlate arbëreshe: *dromeza* 'frammento', *dromëzatë* 'gnocchi', *dromza* 'mollica di pane' e *droms* 'vivanda di farina bollita' a Contessa Entellina (PA) (Chetta 2008: 120, 126, 166, 253); *droms* 'pasta fatta in casa dalla forma tondeggiante e della grandezza di un cece [...]' a Portocannone e Ururi (CB) (Pignoli - Tartaglione 2007: 36-37); *dromse, dromsat* *s.f.pl.* 'lasagnette, *una volta la pasta dei poveri*' a Ururi (CB) (Fiorilli 2002: 38); *dròmsat* 'pasta di casa grossolana; polenta' a Frascineto (CS) e Ururi (CB) (Giordano 2000: 84); *dromza* 'polenta' a Greci (AV) (Camaj 1971: 19). Per San Demetrio Corone (CS), Çabej (2017: 121) riporta *dromca* 'briciole, pezzi di pasta', definendola una sorta di piatto nazionale. *Dromësat* si estende ai due paesi arbëreshë, San Costantino Albanese e San Paolo Albanese, del Pollino lucano.

Dromza degli *arbërorë*, gli albanesi di Grecia
(Foto tratta dalla pagina fb *Arvanites Portal*)

Il termine si spiega muovendo dall'alb. *dromcë* (pl. *dromca*) 'briciola', 'pezzettino', insieme al verbo *dromcoj* 'sbriciolare' (Leka - Simoni 1996: 108), a sua volta risalente al paleoslavo *drobьnъ* 'minutus' e *drobiti* 'sbriciolare' (Meyer 1891: 75)[5]. Nel chiosare le molteplici varianti salentine *ndrommise,*

[4] Cito dalla 2ª edizione, non avendo reperito la precedente.

[5] Mons. Giuseppe Crispi (1781-1859) di Palazzo Adriano annotava, a proposito delle tracce albanesi contenute nella lingua macedone, che in «albanese *drams* e *dramsit* sono una specie di pasta cotta (Sicil. lasagni)», mentre

ntròmise ecc. (accomunate alla voce tolvese per la presenza di *n-* prostetica), Rohlfs (1976, II: 399) non fa riferimento all'origine albanese, ma ipotizza una probabile deformazione del gr. ant. *τὰ τρώξιμα* [*tà trṓxima*] 'cose mangiabili' (cfr. anche Rohlfs 1964: 528).

Considerazioni finali

L'iconicità dei due termini presi in considerazione è rappresentata dal concetto di "sbriciolamento". Ora, se in *ndromësë* risulta evidente - così come in *massë grattatë*[6] di Aliano (MT) e *pastë grattetë* di Foggia -, in *bëlbandë* rimane oscuro, a meno che non lo si voglia mettere in relazione con la denominazione "millefanti" (spiegata come *mille infranti*, ovvero "miriade di pezzettini [di pasta]", o come adattamento del gr. *μυλήφατος* proposto da Gioeni[7]), tenendo conto dei mutamenti fonetici causati, come si è detto, da sovrapposizione lessicale e risemantizzazione. Allo stesso campo iconimico possiamo ascrivere il sic. *cùscusu/ùscusu* che, oltre al classico *cuscus* trapanese, indicava altrove nell'isola una pasta in granuli per brodo[8]. In questa accezione, sembra richiamare semanticamente l'ar.-and. *zebezín* 'a variety of coarse couscous' che Corriente (1997: 226, *sub* √ *ZBZN) trae da Pedro de Alcalá. Ciò è ancor più vero se *kuskusu* procede dall'ar. *kaskasa* 'triturare'[9], termine che sembrerebbe continuarsi nel tabarchino *cascà*, che Toso (2004: 427) definisce «piatto tipico tabarchino affine al couscous arabo, realizzato con semola cotta al vapore», retaggio della permanenza di questa colonia genovese nell'isola tunisina di Tabarka.

Richiamando Alfred Tennyson, possiamo concludere che la nostra identità è la sintesi di tutto ciò che abbiamo incontrato, ma costantemente aperta a nuove conoscenze e mutamenti.

Riferimenti bibliografici

Alessio Giovanni, 1947, *Millefanti*, in "Lingua Nostra", Firenze, Sansoni, sett.-dic., vol. VII, fasc. 3-4, p. 87.

Artusi Pellegrino, 2001, *L'arte in cucina e L'arte di mangiar bene*, a cura di Piero Camporesi, con uno scritto di Emilio Tadini, illustrazioni di Giuliano Della Casa, Torino, Giulio Einaudi.

Beekes Robert, 2010, *Etymological Dictionary of Greek*, with the assistance of Lucien van Beek, Leiden - Boston, Brill, 2 voll.

Biundi Giuseppe, 1857, *Dizionario siciliano-italiano*, Palermo, Fratelli Pedone Lauriel.

Çabej Eqrem, 2017, *Italoalbanische Studien: Wiener Dissertation Aus Dem Jahr 1933*, mit Beigaben von Oskar E. Pfeiffer und Joachim Matzinger; herausgegeben von Heiner Eicher und Joachim Matzinger, Albanische Forschungen 34, Wiesbaden, den Otto Harrassowitz Verlag.

Camaj Martin, 1971, *La parlata di Greci in provincia di Avellino*, Firenze, Leo Olschki.

Chetta Nicolò, 2008, *Leksiko liti kthiellë arbërisht.* Edizione critica a cura di Giuseppina Cerniglia, prefazione di Matteo Mandalà, Palermo, Besa [ms. della metà del 1763].

i *δρὰμικες* presso gli Atamanti erano certi pani, e i Macedoni e i Tessali chiamavano *δρὰμιν* il pane (Crispi 1831: 44 n. a).

[6] *Massa* 'Teig ['impasto']' (REW 1935: *vc.*5396). L'impasto veniva ridotto in briciole con la grattugia o il setaccio.

[7] *Μυλήφατος* 'ground by a mill ['molito']' < *μυλή* 'handmill, mill ['centimolo a mano; mulino']' (Beekes 2010, II: 979) e gr. ant. *φᾰτός* 'slain, dead ['assassinato, morto']' (Liddell-Scott 1996: 1919).

[8] Da ascrivere allo stesso ambito dello sbriciolamento anche il termine *pizzulati* 'pastina artigianale per il brodo a forma di chicco di grano', da *pizzuliari* 'dare pizzicotti', in quanto ottenuta pizzicando l'impasto con le dita.

[9] *Kaskasa* 'to pound, bray, grind, powder, pulverize ['pestare, frantumare, molire, polverizzare, sbriciolare']'; *kuskās, kaskās* 'sieve for preparing couscous' (Wehr 1979: 906). Per la precisione, va detto che l'etimo è dibattuto: secondo alcuni autori il verbo *kaskasa* non figurerebbe nei dizionari antichi di arabo, ma solo a partire dal XIX sec. Per le varie ipotesi si può fare riferimento a Santamaría Hernández (2025).

CORRIENTE Federico, 1997, *A Dictionary of Andalusi Arabic*, Leiden - New York - Köln, Brill.
CRISCI Giovanni Battista, 1634, *Lucerna dei corteggiani*, Neapolis, Felix Tamburellus.
CRISPI Giuseppe, 1831, *Memoria sulla lingua albanese*, Palermo, presso Lorenzo Dato.
EVITASCANDALO Cesare, 1609, *Il libro dello scalco*, Roma, appresso Carlo Vullietti.
FIORILLI Giuseppe, 2002, *Dizionario arbëresh di lemmi, frasi e motti in uso nella tradizione di Ururi*, Lanciano.
GDLI: Salvatore BATTAGLIA (fondato da), *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, Torino, UTET, 1961-2009, 21 voll. (con due Supplementi e Indice degli autori citati) @ http://www.gdli.it/.
GIOENI Giuseppe, 1984 [1885], *Saggio di etimologie siciliane*. Sala Bolognese, Arnaldo forni Editore [rist. anast. dell'ediz. di Palermo 1885].
GIORDANO Emanuele, 2000, *Fjalor. Dizionario arbëresh-italiano* e *Vocabolario italiano-arbëresh*, Castrovillari (Cs), Edizioni "Il Coscile".
GRECO Maria Teresa, 1990, Dizionario dei dialetti di Picerno e Tito, Napoli, ESI.
LEKA Ferdinand - SIMONI Zef, 1996, *Dizionario albanese-italiano. Fjalor Shqip-Italisht*, Tiranë, Çabej - Besa.
LIDDELL Henry G. - SCOTT Robert, 1996, *A Greek-English Lexicon*, Rivised and Augmented by H.S. Jones and R. McKenzie, With a Revised Supplement, Oxford, Clarendon Press.
MEYER Gustav, 1891, *Etymologisches Wörterbuch der albanesischen Sprache*, Strassburg, Karl J. Trübner.
PIGNOLI Maria Luisa - TARTAGLIONE Guido,2007, *Fjalor arbëresh i Mulizit (Të folmet e Porkanunit dhe të Rurit)*, Rende, Università della Calabria.
REW: W. Meyer-Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Carl Winter's Universitätsbuchhandlung, 1935.
ROHLFS Gerhard, 1964, *Lexicon Graecanicum Italiae Inferioris. Etymologisches Wörterbuch der unteritalischen Gräzität*, Tübingen, Max Niemeyer.
ROHLFS Gerhard, 1976, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terra d'Otranto)*, Galatina, Congedo Editore, 3 voll.
RUGGIERI Donato, 2025, Vocabolario del dialetto anzese, Anzi (PZ), erreciedizioni.
SANTAMARÍA HERNÁNDEZ María Teresa, 2025, *En los* hormigos *estaba la clave*: *etimología latina de* (al) cuzcuz, in "Revista de Estudios Latinos", n. 25, pp. 121-152, @ https://recyt.fecyt.es/index.php/rel/issue/view/4674/1087.
SARACINO Giacomo, 2013, *Lessico dialettale bitontino,* con annotazioni etimologiche di Vincenzo Valente. Edizione riveduta e ampliata di Nicola Pici, Bari, EDIPUGLIA.
SCAPPI Bartolomeo, 1570, *Opera del M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V*, divisa in sei libri, Venezia, Michele Tramezzino, libro II.
TANARA Vincenzo, 1648, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, HH. del Dozza [prima ediz. 1644].
TOSO Fiorenzo, 2004, *Dizionario etimologico storico tabarchino*, Recco (GE) Le Mani - Centro Internazionale sul Plurilinguismo, vol. 1 (*a-cüzò*).
WEHR Hans, 1979, *A Dictionary of Modern Written Arabic (Arabic-English)*, Ed. J. Milton Cowan, 4th ed., Ithaca, Spoken Language Service.